

GENTILE DI CHIETI (detta anche Nostrana)



Questa pianta è tipica della provincia di Chieti. Apprezzata per la produttività e la buona rusticità e resistenza al freddo. Epoca di maturazione medio-tardiva, scalare, con buona resa in olio di buone caratteristiche organolettiche, mediamente fruttato. Interessante per la buona e costante produttività e qualità. L'extravergine di oliva Colline Teatine DOP Vastese è prodotto utilizzando soprattutto olive di questa varietà. Il prodotto finito, ottenuto dalla frangitura di olive raccolte nel periodo compreso tra il 20 ottobre ed il 20 dicembre di ogni anno, ha un'acidità massima dello 0,6%, un colore dal verde al giallo, un odore fruttato da tenue a intenso ed un sapore fruttato con lievi sensazioni di amaro e piccante. Ha ottenuto la DOP nel 1998.